

糀のプロ！糀店の店主に教わる味噌作り講座

# 高級 米糀味噌

平成30年 **11** 月 **18** 日 (日)

10:00~11:30

**対象/定員** 成人 16名 と 親子<sup>※1</sup> 8組

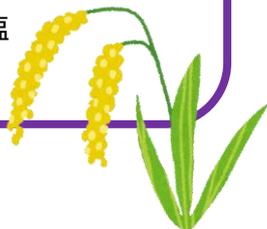
※1 親子：一緒に味噌作りができる小学生以下のお子さん 2名までと保護者1名で1組

**参加費** 3,800円 (容器代含む)

**持ち物** エプロン、三角巾、手拭タオル

## 使用する材料

米：京都府京丹後市大宮町延利産  
特別栽培こしひかり  
大豆：北海道虻田郡産 ゆきほまれ  
塩：メキシコ産天日塩  
糀：黄糀



日本の発酵食品の味噌！国産の米、大豆の高級食材を使って「米糀味噌」を作ります。

自分で「作る」面白さ、

出来上がりを「待つ」楽しみ、

「味わう」喜びを体験してみませんか？

\*約4kgのお持ち帰りになります。

◆講師：川口糀店 川口 恭氏

**\*お申込み・お問い合わせ\***

**10月30日(火) 午前9時より電話もしくは直接来館にて先着順受付をします。**

横浜市白幡地区センター 電話:045-430-3050 FAX:045-401-0021

受付時間 9:00~21:00(日曜祝日は17:00まで) \*第3火曜日は休館日です。

白幡地区センターホームページ <http://shirahata-cc.com>

\*お申込みの際にいただいた個人情報は、自主事業開催以外の利用や第三者に提供する事はありません。

メールマガジン配信中↑

